



Gazpacho van knoflook en meloen

Tijdens de warme maanden mag een lekkere Spaanse gazpacho niet ontbreken. Deze verfrissende koude soep met groenten of fruit is een perfect voorgerecht, amuse, tapas of tussendoortje. Eigenlijk kan het altijd wel geserveerd worden. Volg de makkelijke stappen en bereid je voor op de lekkere smaken!

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 8 sneetjes vloerbrood
- 🍞 300 g amandelmeel
- 💧 1200 ml water
- 🍋 1 citroen
- 🧄 4 teentjes knoflook
- 🍈 1 Galia meloen
- 🌿 50 ml extra vierge olijfolie (+ extra voor serveren)

MATERIAAL: blender, keukenmachine of (krachtige) staafmixer, parisienneboor

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder van de helft van het brood de korstjes.
2. Zet het brood met het amandelmeel minimaal 10 minuten onder met heet water.
3. Pers de citroen uit.
4. Mix in een blender het brood, amandelmeel, citroensap, water, knoflook en olijfolie tot een gladde soep.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Zet de soep minimaal 1 uur in de koelkast om koud te laten worden.
7. Rooster de rest van het brood knapperig.
8. Halveer de meloen, schep de zaadjes met de zaadlijsten eruit en snijd de schil eraf.
9. Snijd het vruchtvlees in blokjes of schep er met een parisienneboor bolletjes uit.
10. Verdeel de soep over diepe kommen en verdeel de meloen erover.
11. Bestrooi met versgemalen zwarte peper en besprenkel met olijfolie.
12. Snijd de broodjes diagonaal doormidden en serveer erbij.

TIP 1: Geen meloenboor in huis? Met een gewone theelepel of kleine ijsbolletjestang maak je net zo goed mooie meloenbolletjes. Druk de lepel stevig in de meloen en draai met een soepele beweging rond om het vruchtvlees los te scheppen.

TIP 2: Als je soep over hebt, zet deze dan terug in de koelkast, morgen is deze net zo lekker, zo niet nog smakelijker!

BRON: boodschappen.nl

